

## Hermsdorf 2.0 (EHTstyle)

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **126**
- SRM **16.1**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	10 kg (64.9%)	81 %	6
Ziarno	Carmel	3 kg (19.5%)	75 %	9
Ziarno	Fawcett - Peated Malt	2 kg (13%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (1.9%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.6%)	55 %	985
ostatnie 15 min zacierania				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	100 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Pilgrim	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Pilgrim	50 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	100 g	10 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile